ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ХАЛВА НАЦИОНАЛЬНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Узбекский государственный центр стандартизации,
метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

2 ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Donmahsulotlari»

3 УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») № 05-340 от 05.10.2011

4 ВВЕДЕН ВЗАМЕН O'z DSt 438:2006

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и приложений к нему на территории Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства Узстандарт.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Содержание

1.Область применения..... 1
2.Нормативные ссылки..... 2
3 Технические требования..... 3
4 Требования к безопасности готовой продукции..... 7
5 Правила приемки..... 7
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
8 Гарантии изготовителя..... 8
9 Библиография..... 9
10 Библиографические данные..... 10

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA
SERTIFIKATLASHTIRISH
DAVLAT MARKAZI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МИЛЛИЙ ХОЛВА
Техникавий шартлар

ХАЛВА НАЦИОНАЛЬНАЯ
Технические условия

NATIONAL HALVA
Technical conditions

Дата введения с 10.10.2011 г.
Срок действия по 10.10.2016 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на халву национальную (далее халва): "Лавз", изготовляемую путем вымешивания сахаро-инвертного сиропа и пшеничной муки с добавлением красителя; "Майизли", изготовляемую из сбитой на белках карамельной массы с добавлением сушеного винограда (кишмиша); "Руста", изготовляемую из сбитой на белках карамельной массы с добавлением жареного ядра ореха; "Собуни", изготовляемую вымешиванием сахарного сиропа с жиромучной смесью; "Тери", изготовляемую путем вымешивания сбитой на белках карамельной массы и жиромучной смеси; "Тери бухарская", изготовляемую путем вымешивания тянутой карамельной массы и жиромучной смеси; "Унли-обинаввот", изготовляемую путем вымешивания сбитого на белках карамельного сиропа и жиромучной смеси с добавлением жареного кунжута; «Нафис», изготовляемую путем вымешивания сахаро-инвертного сиропа с пшеничной мукой и ароматизированную фруктовой эссенцией; «Назокат», изготовляемую путем вымешивания сахаро-инвертного сиропа с пшеничной мукой и ароматизированную ванилином; «Миразиз», изготовляемую путем вымешивания сахаро-инвертного сиропа с желтым красителем тартразином и пряностями. Халва предназначена для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.3.2.2; 3.3.1; 3.4; 3.5; 4.1; 5.2 и пригодны для сертификации.

Издание официальное

O'zstandart agentligi
2853 son bilan
«05» 10 2011 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ
ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси
ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут для переработки. Технические условия
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия.
ГОСТ 12120-82	Банки металлические и комбинированные. Технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16831-71	Ядра миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16835-81	Ядро ореха фундука. Технические условия
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 25292-82	Жиры животные топленые пищевые. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
ГОСТ 26670-91	Пищевые продукты. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

RAQAMLI AGENTLIGI
MIRZO ULUG'BEK NOMIDAGI
O'ZBEKISTON MILLIY
UNIVERSITETI

ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
ГОСТ 29046-91	Имбирь. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Перец красный молотый. Технические условия.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
O'zDSt 5.8:2006	Н СС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'zDSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерений РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'zDSt 626:2004	Яйца куриные пищевые. Технические условия
O'zDSt 816:2007	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
O'zDSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Халва должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1]

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям халва должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH
MARKAZI

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: Форма поверхность Цвет Консистенция Вкус Запах Посторонние примеси	 Свойственная данному наименованию, без деформации Сухая, нелипкая; "Майизли" – обсыпана сахарной пудрой. "Руста" – обсыпана ядрами жареного ореха. "Лавз", - серовато-белый, красный, зеленый, желтый или сочетание этих цветов; «Нафис»- серовато-белый; «Назокат»- белый и коричневый «Миразиз»- желтый "Руста" – белый; "Собуни" – серовато-белый; "Майизли", "Тери", "Тери бухарская" – от белого до кремового; "Унли-обинаввот" – от кремового до коричневого. От полутвердой до твердой, крошащаяся при разрезании "Лавз", "Собуни", «Нафис», «Назокат», «Миразиз»– мелко-кристаллическая; "Тери", "Тери бухарская" – тонковолокнистая; "Майизли", "Руста", "Унли-обинаввот – от слегка затяжистой до мелкокристаллической Свойственный данному наименованию халвы, без постороннего привкуса. Свойственный данному наименованию халвы, без постороннего запаха. Не допускаются.

3.2.2 По физико-химическим показателям халва должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %	10,0±3,0 – для халвы «Лавз», «Собуни»; 10,0±2,0 – для халвы «Руста», «Унли-обинаввот», «Нафис», «Назокат», «Миразиз»; 9,0±3,0 – для халвы «Майизли»; 6,0±2,0 – для халвы «Тери», «Тери бухарская»
Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением от расчетного ± 2,0
Массовая доля жира, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением от расчетного ± 2,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	20,0 – для халвы «Тери», «Тери бухарская»
Массовая доля общей золы, %, не более	1,9
Массовая доля золы, нерастворимой в 10% ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1

O'zbekiston Standartlashtirish, Metrologiya va Sertifikatlashtirish Agentligi

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

3.3.2 Сырье, используемое при изготовлении халвы должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения РУз. Качество его должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.3.3 Ароматизирующие и красящие вещества, применяемые для изготовления халвы должны применяться в дозах, разрешенных Минздравом РУз.

3.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства халвы, должна сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

3.3.5 Для производства халвы используются следующие виды сырья:

- арахис по ГОСТ 17111;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- виноград сушеный (кишмиш) по ГОСТ 6882;
- жир бараний топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- кислота лимонная по ГОСТ 908;
- красители пищевые по сертификату соответствия РУз;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- масло хлопковое рафинированное O'zDSt 816;
- мука пшеничная первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро ореха фундука по ГОСТ 16835;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- яичный белок (из куриных яиц) по O'zDSt 626;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- имбирь по ГОСТ 29046;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- эссенция фруктовая по сертификату соответствия РУз.

3.4 Маркировка

3.4.1 На коробках и банках каждой упаковочной единицы должна быть маркировка, содержащая:

- наименование продукта;
- наименование, форму собственности предприятия-изготовителя и его адрес, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA DAVLAT NAZORATI
MARKAZI

- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (приложение А);
- надпись O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN для реализации в пределах Республики.
- надпись «MADE IN UZBEKISTAN» при поставке продукции на экспорт.

3.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей»

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукта;
- наименование, форму собственности предприятия-изготовителя и его адрес, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто, kg
- количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованной халвы);
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN для реализации в пределах Республики.
- надпись «MADE IN UZBEKISTAN» при поставке продукции на экспорт.

3.4.3 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской

3.4.4 Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения РУз.

3.5 У п а к о в к а

3.5.1 Халву выпускают весовой и фасованной.

3.5.2 Фасованную халву выпускают:

- в металлических и комбинированных банках по ГОСТ 12120 массой нетто до 800 g;
- в художественно оформленных коробках из коробочного картона по ГОСТ 12303, в коробках из полимерных материалов по действующей нормативной документации, разрешенных к применению Министерством здравоохранения РУз, массой нетто до 1500 g.

Халву «Руста», «Унли-обинаввот» фасуют также в алюминиевые формочки для кулинарии или в другие формочки, изготовленные из материалов, разрешенных к. применению Министерством здравоохранения РУз.

3.5.3 Дно банок и коробок, а также поверхность фасованной в них халвы застилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофаном по ГОСТ 7730 или полимерными пленками по действующим нормативным документам и разрешенными к применению Министерством здравоохранения РУз.

3.5.4 Коробки с халвой обвязывают шелковой, вискозной, клеевой лентой, или крышку и донышко коробки с двух противоположных сторон оклеивают полоской бумаги, или коробку заклеивают ярлыком с нанесенным на него товарным знаком, лентой из бумаги или прозрачной пленки.

3.5.5 Фасованную халву упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, многооборотные ящики из древесины по ГОСТ 11354 или фанерные ящики по ГОСТ 10131. Масса нетто фасованной халвы - не более 15 kg. Дощатые ящики внутри выстилают бумагой.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованную халву в возвратные ящики из гофрированного картона и металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831.

3.5.6 Весовую халву упаковывают в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 12 kg, дощатые или фанерные ящики массой нетто не более 15 kg, полимерные многооборотные ящики и лотки из пластмассы, применение которых разрешено Министерством здравоохранения РУз. Ящики и лотки внутри со всех сторон должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном, разрешенными к применению Министерством здравоохранения РУз.

Весовую халву укладывают в ящики по рядам (не более 8-ми рядов) с перестилкой каждого ряда пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном.

3.5.7 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

3.5.8 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии и настоящего стандарта, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования к безопасности готовой продукции

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в халве не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283 (индекс 1.5.2; 1.5.2.10), утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5 Правила приёмки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5904.

5.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в халве осуществляется в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения РУз.

5.3 Массовую долю общего сахара и жира в халве предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя и один раз в квартал.

5.4 Массовую долю общей золы и золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 %, предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и правила приемки - ГОСТ 5904;
6.2 Определение органолептических показателей - ГОСТ 5897;
6.3 Определение массовой доли жира - ГОСТ 5899;
6.4 Определение влаги и сухих веществ - ГОСТ 5900;
6.5 Определение массовой доли золы - ГОСТ 5901;
6.6 Определение массовой доли сахара - ГОСТ 5903;
6.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929;
6.8 Определение содержания токсичных элементов:
6.8.1 Определение ртути - ГОСТ 26927;
6.8.2 Определение мышьяка - ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;
6.8.3 Определение меди - ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA DAVLAT NAZORATI

6.8.4 Определение свинца - ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.5 Определение кадмия - ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.6 Определение цинка - ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.9 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения РУз.

6.10 Определение микроорганизмов.

6.10.1 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669;

6.10.2 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543;

6.10.3 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670;

6.10.4 Определение мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;

6.10.5 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518;

6.10.6 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе салмонеллы - по ГОСТ 30519;

6.10.7 Определение дрожжей и плесневелых грибов - по ГОСТ 10444.12

7 Транспортирование и хранение

7.1 Халву транспортирует всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующих на данном виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке халва должна быть предохранена от атмосферных осадков.

Халву транспортируют в транспортных средствах, имеющих санитарный паспорт, выданный территориальным ЦГСЭН.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать халву совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.2 Халва должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре (18 ±3)°С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Не допускается хранить халву совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Ящики с продукцией должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 m, а при хранении на поддонах - не более 4 m.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 m. Расстояние от источников тепла водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Предприятие – изготовитель гарантирует соответствие готовой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Сроки годности халвы при соблюдении условий, указанных в пп.7.1-7.3, со дня изготовления устанавливают следующие:

30 d - для халвы национальной «Майизли» «Руста», «Тери», «Тери бухарская», «Унли- обинаввот»;

15d - для халвы «Лавз», «Собуни», «Нафис», «Назокат», «Миразиз».

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI

Приложение А
(обязательное)

Халва имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование халвы национальной	Белки, g	Жиры, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
«Лавз»	1,6	0,2	87,5	358
«Майизли»	1,0	-	88,1	356
«Руста»	3,4	7,9	76,8	392
«Собуни»	1,9	8,5	78,8	399
«Тери»	3,1	23,4	66,3	488
«Тери бухарская»	2,6	23,6	66,5	489
«Унли - обинаввот»	3,6	22,1	63,0	465
«Нафис»	следы	следы	89,0	356
«Назокат»	1,6	1,6	87,5	371
«Миразиз»	1,6	0,5	87,2	360

O'zbekiston Agentligi Standartlashtirish, Metrologiya va Sinov-Attestatsiya Markazi

Библиография

[1] Сан ПиН 0257-08 Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование.

[2] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов

O'ZBEKISTON AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA SIFAT NAZORATI

Библиографические данные

УДК 664.149:006.354 ОКП 91 2750 Н 42 ОКС 67.180.10

Ключевые слова: Халва национальная, область применения, технические требования, органолептические показатели, микробиологические показатели, методы контроля.

O'zbekiston Davlat Standartlashtirish Muvofiqlik Markazi

СОГЛАСОВАНО
Главное управление
санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо «27» 08 2011 г.
№ 012-73951 /

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «16» 06 2011 г
№ 01/1-16/167

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«6» 09 2011г

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«8» 09 2011 г

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«9» 09 2011 г.

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" А. Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Д.А.Гафурова

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Л.В.Матниязова

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» М.Г.Мухамедкаримова

Ведущий инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM » О.Е.Кондратьева